ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE, LA MANUTENZIONE E L'UTILIZZO DEL PIANO COTTURA DA INCASSO A GAS E MISTI

DIMENSIONI: (890 mm)X (520 mm)

Modello PM3630GX

Cod. 310984

IMPORTANTE: CONSERVARE PER UTILIZZO ISPEZIONE.
LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER RIFERIMENTI FUTURI.
OSSERVARE TUTTE LE NORMATIVE E LE ORDINANZE DI GOVERNO.

Attenzione: Se le informazioni contenute in questo manuale non sono seguite esattamente, si possono verificare incendi o esplosioni causando danni alla proprietà, lesioni personali o morte.
Non conservare o usare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o di qualsiasi altra apparecchiatura.

COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS
-Non accendere nessun apparecchio.
-Non toccare nessun interruttore elettrico.
-Non utilizzare nessun telefono nel vostro edificio.
- Chiamare Immediatamente il fornitore di gas dal telefono di un vicino. Seguire le istruzioni del fornitore di gas.
-Se non riuscite a contattare i fornitore di gas, chiamare i vigili del fuoco.
-l'Installazione e la manutenzione deve essere eseguite da un installatore qualificato, agenzia di servizi o fornitore di gas.

Leggere queste istruzioni prima di installare ed utilizzare l' apparecchio

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.
In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"); i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro "uno contro zero" – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

Il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

QUESTO APPARECCHIO E' STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERNO DI ABITAZIONI.

Questo apparecchio non è destinato all' uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull' uso dell' apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l' apparecchio"

MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE
NOTIZIE PER L'INSTALLATORE

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447). Un errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile. I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

INDICE:

Inserimento del piano cottura……..…….... pag.3
Requisiti……..……..... pag.3
Fissaggio del piano di cottura……..…… pag.4
Ventilazione dei locali..... pag.4
Ubicazione ed aerazione…… pag.4
Allacciamento alla rete del gas…… pag.4
Allacciamento elettrico……..……... pag.5
Sostituzioni ugelli……..……..….. pag.6
Descrizioni…… pag.6
Manuale d'istruzione……..…… pag.7
Utilizzo dei bruciatori……..……. pag.8
Utilizzo della piastra teppan-yaki……..…….. pag.9
Pulizia dell'apparecchio……..…… pag.10
Figure……...……..…… pag.11

INSERIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che il piano sia integro. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e successivamente rivolgersi a personale qualificato.
I componenti dell'imballaggio (polistirolo espanso, sacchetti, cartone, chiodi ecc.), in quanto oggetti pericolosi, devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.
Considerando le dimensioni critiche dell'apparecchio (vedi tabella n.1), praticare un'apertura nel piano del mobile (vedi figure 1-2)

Requisiti

1. distanze sopra il piano (valori minimi)

Le distanze minime generali devono essere in conformità con i valori minimi indicate nella tabella n. 1 e sono indicati in fig. 1 - 2
Cappe aspiranti e ventilatori di scarico devono essere installati conformemente alle istruzioni del produttore. Tuttavia, in nessun caso la distanza tra la parte superiore del bruciatore più alto dell'apparecchio di cottura e la cappa dovrà essere inferiore a 650 mm.

2. Distanze lato piano (valori minimi)

Le distanze di lato diverso devono essere conformi ai valori minimi indicati nella tabella n. 1 e indicati in fig. 1 - 2
La superficie di cottura è definita come quella parte dell'apparecchio dove cucinare normalmente e non include quelle parti dell'apparecchio contenenti le manopole di controllo.

Table n.1

Rif.	*misure(mm)*	*Rif.*	*Misure (mm)*
L1	500	**L10**	860
L2	40	**L11**	915
L3	50	**W**	890
L4	457	**D**	520
L5	600	**B1 (*)**	40
L6	330	**B2 (*)**	152
L7	925	**B3 (*)**	40
L8	40	**B4 (*)**	152
L9	172		

(*) Nota:
-B1 è min spazio tra il bordo anteriore dell'apparecchio ed il bordo anteriore del cabinet.
-B2 e B4 sono lo spazio minimo tra il bordo del lato sinistro/destro dell'apparecchio e la parete laterale (se presente).
-B3 è lo spazio minimo tra il bordo posteriore dell'apparecchio e la parete posteriore.

FISSAGGIO DEL PIANO DI COTTURA

Onde evitare accidentali infiltrazioni di liquido nel mobile sottostante, l'apparecchio è dotato di una speciale guarnizione. Per applicare detta guarnizione, seguire scrupolosamente le istruzioni sottostanti:

1) Stendere la guarnizione sigillante lungo il bordo dell'apertura avendo cura di sovrapporre i punti di giunzione (fig.3).
2) Introdurre il piano nell'apertura del mobile.
3) Con un cacciavite montare le 4 piastrine A tramite l'apposita vite B (fig.3A-3B).
4) Far scorrere le piastrine e bloccarle serrando le viti.
5) Rifilare la parte di guarnizione esterna al piano.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Si informa l'installatore che questo piano cottura può essere installato liberamente, in modo isolato, oppure inserito tra mobili da cucina o tra un mobile e la parete in muratura. Inoltre la parete posteriore e le superfici circostanti devono resistere ad una sovratemperatura di 65 K. Per evitare lo scollamento del laminato plastico che ricopre il mobile, il collante che li unisce deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C.

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

Questo dispositivo non è collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione sopra menzionate. Particolare attenzione si deve dare alle sotto riportate prescrizioni in materia di aerazione e di ventilazione dei locali.

VENTILAZIONE DEI LOCALI

Per garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario, che il locale dove esso è installato, sia continuamente ventilato. Il volume del locale non dovrà essere inferiore a 25 m^3 e la quantità d'aria necessaria dovrà essere basata sulla regolare combustione del gas e sulla ventilazione del locale. L'afflusso naturale dell'aria avverrà attraverso aperture permanenti praticate nelle pareti del locale da ventilare: dette aperture saranno collegate con l'esterno e dovranno avere una sezione minima di 100 cm^2 (vedi Fig.4).

Queste aperture devono essere costruite in modo da non essere ostruite . E' consentita anche la ventilazione indiretta prelevando aria dai locali attigui a quello da ventilare rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131

UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre evacuare i prodotti della combustione per mezzo di cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi Fig.5A). Nel caso non si possa applicare la cappa, è consentito l'uso di un ventilatore installato su finestra o direttamente affacciato sull'esterno, da mettere in funzione simultaneamente all'apparecchio (vedi Fig.5B), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione descritte nelle norme UNI 7129 e 7131.

ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GAS

Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas, occorre innanzitutto togliere il tappo di protezione in plastica del circuito gas che e' inserito a pressione nel raccordo di entrata dello stesso; per rimuoverlo basta semplicemente sfilarlo. Accertarsi quindi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone siano compatibili a quelli della rete di distribuzione del gas. Un'etichetta applicata sull'ultima pagina di questo libretto e sulla parte inferiore del cassone, indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione di esercizio. Quando il gas viene distribuito per mezzo di canalizzazione, l'apparecchio deve essere collegato all'impianto di adduzione gas:

- con tubo metallico rigido d'acciaio a norme UNI 8863, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma UNI-ISO 7/1. L'impiego di mezzi di tenuta come canapa con mastici adatti o nastro teflon, è ammesso.
- con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di metri 2 e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati e non deve entrare in contatto con parti mobili del mobile d'incasso tipo i cassetti.

Quando il gas viene prelevato da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432, deve essere collegato:

- con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili del

mobile d'incasso tipo i cassetti. Si con siglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.
ATTENZIONE: Si ricorda che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2 gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1. (Fig.6-7)

ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO:

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.
Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:
- La portata elettrica del l'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massi ma dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:
- Applicare al cavo di alimentazione (se sprovvisto) una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della Fig. 8 avendo cura di rispettare le sotto elencate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;
lettera N (neutro) = cavetto colore blu;
simbolo" ⏚ " terra = cavetto colore giallo-verde;

- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:
- E' necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.
- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore unipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima tra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.
- Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

L'assorbimento di energia elettrica è di circa 800W

ATTENZIONE:
L'apparecchio è conforme alle prescrizioni della direttiva 90/396/CE relativa agli apparecchi di cottura a gas per usi domestici.
Tutti i nostri apparecchi sono progettati e costruiti secondo le norme europee EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 più relativi emendamenti, conformemente alle disposizioni della Direttiva Europea Bassa Tensione 2006/95/CE essi sono inoltre conformi alle disposizioni della direttiva europea 2004/108/CE relativa alla compatibilità elettromagnetica.

Ventilazione dei locali – Posizione e sfiato

ATTENZIONE: una ventola di scarico può essere utilizzata con l'apparecchio, in ogni caso, deve essere installata in conformità con le norme nazionali vigenti.
ATTENZIONE: il funzionamento della cappa di scarico può influenzare altri apparecchi ventilati, in ogni caso, deve essere installato in conformità con le norme nazionali in vigore.

PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO DEL PRODOTTO CON GAS GPL:

I rubinetti gas montati sulla Vostra cucina devono funzionare con gas liquido di qualità controllata, erogato alla corretta pressione nominale.
Tale pressione deve essere garantita da un apposito regolatore di pressione certificato
L'utilizzo di gas provenienti da ricariche non certificate e/o l'utilizzo improprio della bombola GPL nonché del relativo regolatore, possono invalidare la garanzia del prodotto.

In particolare sono da evitare tutte quelle situazioni che possano inquinare il gas con residui ed impurità che, immessi nel circuito gas, possono
danneggiare irreparabilmente i componenti di controllo quali rubinetti e termostati
Si raccomanda quindi di:

- Utilizzare solo bombole GPL provenienti da rivenditori ufficiali ed autorizzati dalle varie case produttrici
- Utilizzare le bombole fino al loro svuotamento senza però posizionarle inclinate o capovolte
- Eseguire regolare pulizia del filtro posto all'ingresso del regolatore di pressione

SOSTITUZIONE UGELLI PER FUNZIONAMENTO CON ALTRO TIPO DI GAS:
Per effettuare il cambio degli ugelli dei bruciatori operare nel modo seguente: sollevare i bruciatori e svitare gli ugelli (Fig.9) mediante chiave inglese da 7 mm. e sostituirli con quelli previsti per il nuovo gas secondo quanto indicato nella TABELLA N° 2 sotto riportata.
ATTENZIONE: Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

TABLE N°2: Adapting to different types of gas **APPLIANCE CATEGORY: II2H3+**

Bruciatore	Tipo gas	Pressione	Diametro ugello	Portata nominale				Portata ridotta		Diametro by-pass 1/100mm
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	kcal/h	
Semi-rapido	Naturale G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Butano G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propano G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Rapido	Naturale G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42 reg
	Butano G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	42
	Propano G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42
Dual interno	Naturale G20	20	70	-	76	0,8	688	0,30	258	27 reg
	Butano G30	28	46	211	-	0,8	688	0,30	258	27
	Propano G31	37	46	207	-	0,8	688	0,30	258	27
Dual esterno	Naturale G20	20	2x110	-	419	4,4	3784	1.8	1548	65 reg
	Butano G30	28	2x69	298	-	4,1	3526	1.8	1548	65
	Propano G31	37	2x69	293	-	4,1	3526	1.8	1548	65

ATTENZIONE: Conformemente alla direttiva CEE 90/396, l'adattabilià al gas Città è consentita solamente per gli apparecchi dotati di dispositivo di sicurezza contro le fughe di gas (termocoppia) su tutti i bruciatori (per rif. ved. cap. "Utilizzo dei bruciatori")

REGOLAZIONE BRUCIATORI:

1) Regolazione del "MINIMO" dei bruciatori
Per effettuare la regolazione del minimo dei bruciatori operare seguendo la sequenza qui indicata:
1) Accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di MINIMO (fiamma piccola).
2) Togliere la manopola (Fig.10) del rubinetto, fissata per semplice pressione sull' astina dello stesso.
3) Utilizzare un piccolo cacciavite a fianco dell'astina del rubinetto del piano lavoro in corrispondenza della vite(dorata) presente nella parte inferiore del rubinetto (ausiliario, semirapido e rapido e girare a destra o a sinistra la vite di strozzamento fino a che la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al MINIMO.
4) Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di MASSIMO alla posizione di MINIMO la fiamma non si spenga.
ATTENZIONE: La regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a gas metano, mentre con bruciatori funzionanti a gas liquido la vite deve essere bloccata a fondo in senso orario.

Descrizioni

LEGENDA PER DESCRIZIONE DEI PIANI LAVORO (fig.11)

1. Bruciatore dual
2. Piastra Teppan-yaki
3. Bruciatore rapido
4. Bruciatore semi rapido
5. Manopola bruciatore dual esterno
6. Manopola bruciatore dual interno
7. Manopola comando zona piastra Teppan-yaki posteriore
8. Manopola comando zona piastra Teppan-yaki anteriore
9. Manopola bruciatore rapido
10. Manopola bruciatore semi rapido

Istruzioni di servizio e manutenzione
Servizio e manutenzione, devono essere eseguiti solo da una persona autorizzata

Per sostituire parti come bruciatori, valvole e componenti elettrici, la piastra deve essere rimossa la parte superiore del piano rilasciando i ganci di fissaggio, allentare le viti di fissaggio di ogni bruciatore, svitando i dadi di piastra allegati che sono visibili nella parte inferiore della superficie, rimuovendo la parte superiore della piastra e infine sostituzione delle parti difettose.
Nota: se le valvole devono essere sostituite, smontare i fili di accensioni dagli interruttori.
Si consiglia di sostituire le guarnizioni della valvola ogni volta che si sostituisce la valvola, garantendo così una perfetta tenuta tra il corpo e la rampa gas.
Attenzione: Scollegare l'alimentazione prima di ogni intervento di unità.
Attenzione: Dopo la prima installazione dell'apparecchio o dopo un intervento di servizio alle relative parti principali gas dell'apparecchio,controllare la tenuta gas utilizzando acqua con sapone sopra i collegamenti gas al fine di verificare la corretta installazione. Non utilizzare il fuoco per testare la tenuta gas .

Manuale di istruzioni

AVVERTENZE:

Essere sicuri che l'apparecchio sia propriamente messo a terra ed installato da un tecnico qualificato.

Non lasciare mai i bambini da soli vicino alla zona dov'è in uso l'apparecchio; non dovrà loro essere consentito né di sedersi ne di stare in piedi su una qualsiasi parte dell'apparecchio.

Non riparare né sostituire una qualsiasi parte dell'apparecchio che non sia specificatamente consentito nel manuale. Tutte le altre manutenzioni dovranno essere riferite ad un tecnico qualificato.

Non usare mai presine umide sulla superficie e non lasciare che tocchino una piastra mentre sta producendo calore. Non usare asciugamani od altri vestiti ingombranti.

Non toccare la superficie di cottura o l'area vicina a questa. Le zone di cottura potrebbe essere comunque calde anche se sono di colore scuro. Le aree adiacenti alle superfici di cottura potrebbero diventare caldo e causare bruciature.

Non riscaldare i cibi in contenitori chiusi poiché potrebbero bruciarsi.

Mai lasciare incustodite le superfici ad alte temperature – bollire potrebbe causare fumo ed una fuoriuscita di grasso che potrebbe incendiarsi.

Non utilizzare fogli di alluminio o recipienti di plastica sul piano di cottura.

I manici delle pentole dovrebbero essere girati verso l'interno - Per ridurre il rischio di ustioni, e la fuoriuscita a causa di contatto accidentale con una pentola / padella, che viene utilizzato per la cottura, i manici non dovrebbero estendersi sopra le unità adiacenti.

Non cucinare sul piano di cottura rotto – se il piano di cottura dovesse rompersi potrebbero penetrare nella crepa detersivi usati per la pulizia e fuoriuscite che potrebbero creare uno shock elettrico. Chiamare immediatamente un tecnico qualificato.

Pulire con cautela il Piano di cottura - Se una spugna o un panno umido viene usato per pulire le fuoriuscite su una zona di cottura calda, fare attenzione ad evitare ustioni da vapore. Alcuni detergenti possono produrre fumi nocivi se applicati su una superficie calda.

Tenere l'area vicino all' apparecchio libero da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

Non riporre materiale infiammabile o pericolosi nelle aree armadio sopra l'apparecchio; conservarli in un luogo sicuro per evitare potenziali pericoli.

Per un utilizzo sicuro dell'apparecchio, non utilizzarlo per il riscaldamento. Ciò potrebbe rilasciare monossido di carbonio e causare avvelenamento.

Non utilizzare spray aerosol nelle vicinanze di questo apparecchio mentre è in funzione
Per la descrizione dei fornelli fare riferimento alle istruzioni di installazione.

CAUTELA:
Non lasciare sopra in armadietti o vicini al piano di cottura cose che possano essere di interesse ai bambini perché potrebbero arrampicarsi per raggiungerli e potrebbero essere gravemente feriti.

ATTENZIONE:

Mantenere la superficie dell'apparecchio pulita e libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

UTILIZZO DEI BRUCIATORI

Sul pannello comandi sopra ogni manopola è serigrafato uno schema nel quale è indicato a quale bruciatore si riferisce la manopola stessa. L' accensione dei bruciatori può essere effettuata in diversi modi a seconda del tipo di apparecchio e delle sue specifiche caratteristiche:

- Accensione manuale: Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato(fig.14-15), portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande ed avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore.

- Accensione bruciatori dotati di dispositivo di sicurezza (termocoppia): Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande, premere la manopola ed attivare uno dei dispositivi di accensione sopra descritti. Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi in modo da permettere alla fiamma di scaldare la termocoppia. Nell'eventualità che il bruciatore si spenga dopo aver rilasciato la manopola, ripetere interamente l'operazione.

Nota: il bruciatore Dual è composto da due bruciatore (interno ed esterno); ognuno è comandato dal relativo rubinetto/manopola indipendentemente dall'altro.(fig.12-13)

N.B.: Si raccomanda di non tentare di accendere un bruciatore se il relativo sparti fiamma non e' correttamente posizionato.

Consigli per l'utilizzo ottimale dei bruciatori:

- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi tab. B e Fig.18).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di MINIMO.
- Usare sempre pentole con coperchio.

Table B

BRUCIATORE	DIAMETRI PENTOLE consigliati (mm)
Semirapido	140 – 260
Rapido	180 – 260
Dual interno	120 – 140
Dual esterno	220 - 260

Corretto utilizzo delle pentole:

- Asciugare il fondo della pentola prima di posizionarla sulla piastra riscaldante.
- Utilizzare pentole con fondo piatto, spesso, ad eccezione del bruciatore corona.
- Quando si utilizzano i bruciatori, assicurarsi che i manici delle pentole siano posizionati correttamente. Tenere lontano dall'apparecchio i bambini.
- Quando si cucinano cibi con olio e grasso, che sono molto infiammabili, l'utente non deve lasciare l'apparecchio incustodito.

ATTENZIONE: Nel caso mancasse la corrente di rete si può accendere i bruciatori con fiammiferi.
L'accensione dei bruciatori con termocoppie di sicurezza può avvenire solamente quando la manopola è sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande) . Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio. Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione Durante l'uso dei bruciatori assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini.
Se è dotato di coperchio, prima di essere chiuso, il piano da incasso dovrà essere pulito da eventuali residui di cibo depositatisi.

NOTE: L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. E' necessario pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione /cappa di aspirazione o elettroventilatore. Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure una aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.

UTILIZZO DELLA PIASTRA TEPPAN-YAKI

ATTENZIONE:
La piastra teppan-yaki è calda dopo l'uso. La sciare tempo sufficiente ai componenti della pia stra di raffreddarsi prima di pulire. I dati elettrici della piastra teppan-yaki sono: 240 volt AC 2x400 watt.

Utilizzo
Ci sono due manopole di controllo per selezionare le zone della piastra (fig.16-17).
Si può selezionare tutta la zona della piastra oppure solo la parte anteriore o solo quella posteriore.
Premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione selezionata (Fig.16-17). Preriscaldare alla temperatura massima, (posizione 7) per 15 minuti, quindi posizionare il cibo sulla griglia e cuocere alla temperatura desiderata.
L'attivazione della pia stra è indicata da lla spia. Og ni zona di riscaldamento può funzionare da sol a o in combinazione con l'altra.

Se si utilizza una sola zon a di riscald amento, la pia stra viene riscaldata a diversi livelli: in que sto modo la parte riscaldata sarà molto calda per la cottura mentre l'altra parte sarà tiepida per mantenere gli alimenti a temperatura riscaldamento. Ciò pe rmetterà di spostare il cib o continuamente sopra alla pia stra per beneficiare di diverse temperature.

Regolare la temperatura selezionando anche livelli diversi di potenza.

Per ottenere la stessa te mperatura su tutta la pias tra azionare le due zone di riscaldamento allo ste sso livello di potenza

Utilizzo del teppan-yaki
Quando si usa la pistra teppan-yaki per la prima volta oppure se la piastra non è stata utilizzate per un certo periodo di tempo fare le seguenti operazioni:

1. Pulire la piastra a fondo con acqua calda e sapone per rimuovere qualsiasi tipo di rivestimento protettivo
2. Risciacquare con una miscela di 1 litro di acqua e 1 tazza di aceto bianco. Asciugare accuratamente
3. Versare 1 cucchiaino di olio veget ale al centro della piastra. Non utili zzare l'olio di m ais, che dive nta appiccicoso. Strofinare l'olio su tutta la superficie della piastra con un panno pesante.
4. Ruotare la manopola di controllo sul valore massimo (7). Sp egnere la piastra quando l'olio comincia a fumare. Lasciare che la piastra si raffreddi.
5. Ripetere il passaggio 3. Assicurarsi di coprire l'intera superficie con l'olio.
6. Ripetere il passaggio 4. Lasciare che la piastra si raffreddi. Pulire l'intera superficie della piastra con un panno pesante. Applicare uno strato molto sottile di olio vegetale. La piastra è ora pronta per l'uso.

Tabella cottura teppan-yaki

CIBI	POSIZIONE MANOPOLA	TEMPERATURA
Uova	5-6	Da 150°C a 160°C
Bacon; Salsiccia	6	Da 177°C a 190°C
Toast	5-6	Da 160°C a 177°C
Petti di pollo	6	Da 177°C a 190°C
Bracciole di maiale disossate, 1 cm di spessopre	6	Da 177°C a 190°C
Fette di prosciutto, 1 cm di spessore	6	Da 177°C a 190°C
Pancakes	6	Da 177°C a 190°C
Patate; patate fritte	7	Da 190°C a 205°C

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto generale di adduzione del gas all'apparecchio.
Pulizia del piano lavoro: Periodicamente le teste bruciatori, le griglie in acciaio smaltato, i coperchietti smaltati, e gli spartifiamma devono essere puliti con acqua saponata tiepida, risciacquati ed asciugati bene.
L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di uno straccio.
Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzarlo, ma richiedere con urgenza, l'intervento dell'assistenza tecnica.
Pulizia delle parti smaltate: Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive. Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.
Pulizia delle parti in acciaio inox: Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido. La brillantezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.
Pulizia degli spartifiamma bruciatori: Essendo semplicemente appoggiati, per la loro pulizia è sufficiente asportarli dai propri alloggiamenti e lavarli con acqua saponata. Dopo averli ben asciugati e verificato che i fori non siano otturati riporli correttamente nella loro posizione.
Pulizia della piastra teppan-yaki: Pulire la piastra da grasso e particelle di cibo, con una spatola, mentre è ancora calda. Mentre la piastra è ancora calda, versare una piccola quantità di una soluzione di acqua tiepida e aceto su di esso e strofinare delicatamente con un panno e una spatola.
Ciò faciliterà la rimozione di particelle di cibo. Pulire la piastra con un panno pesante, ruvido e asciutto per rimuovere eventuali residui e particelle di cibo. Lavare con acqua calda e sapone, sciacquare e asciugare. Una volta che la piastra si è raffreddata, strofinare leggermente la superficie con olio vegetale. Non utilizzare olio di mais o detergenti spry che diventano appiccicosi. Se la piastra teppan-yaki viene pulita con qualcosa di diverso da un pesante panno asciutto e ruvido, si dovrà ripetere l'operazione di primo utilizzo.
Non bagnare la piastra calda con acqua fredda. Ciò potrebbe causare rotture nella piastra o deformazioni..
Non toccare la piastra quando è calda.

Nota: non utilizzare la spugnetta abrasiva per pulire la struttura in acciaio inossidabile, questo lascerà segni di graffi. Non utilizzare detergenti per pentole di metallo, lana d'acciaio, spazzola metallica o simili.
Alcuni alimenti possono lasciare segni bianchi dopo la pulizia dell'apparecchio. E' possibile rimuovere queste macchie utilizzando il succo di limone.

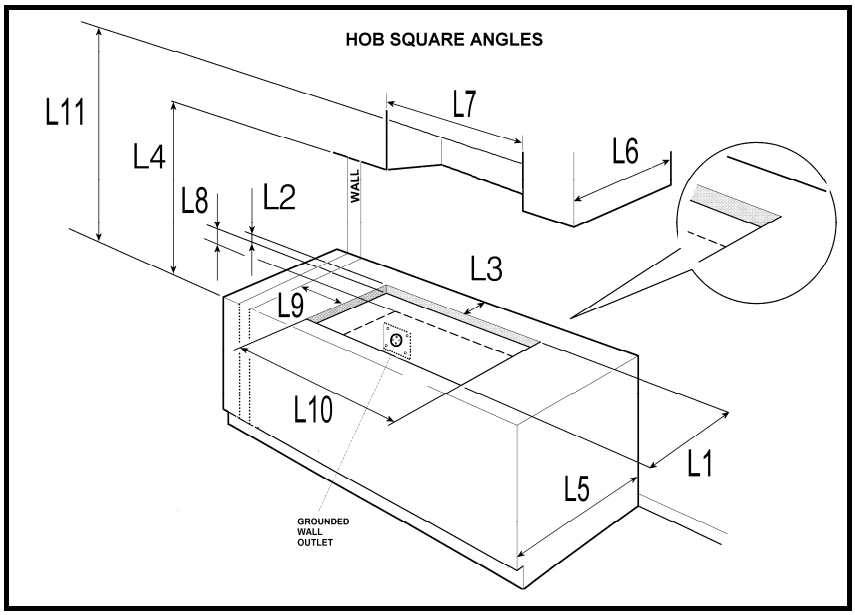

Fig 1

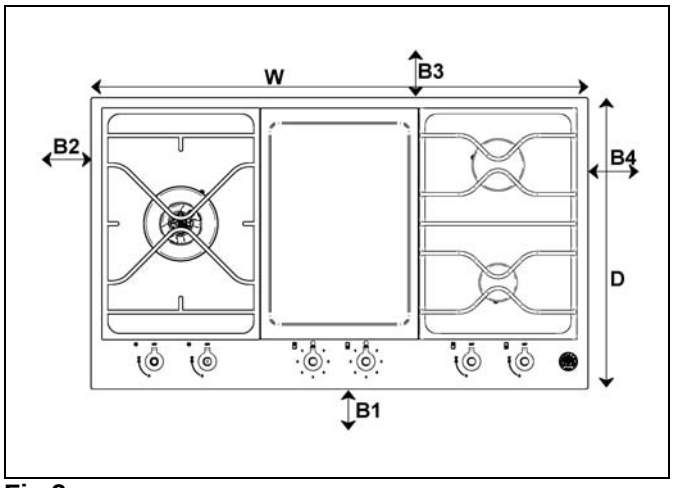

Fig 2

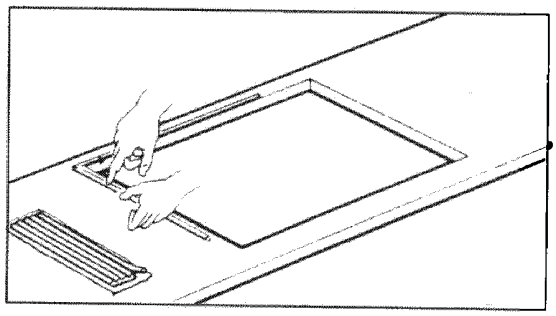

Fig.3

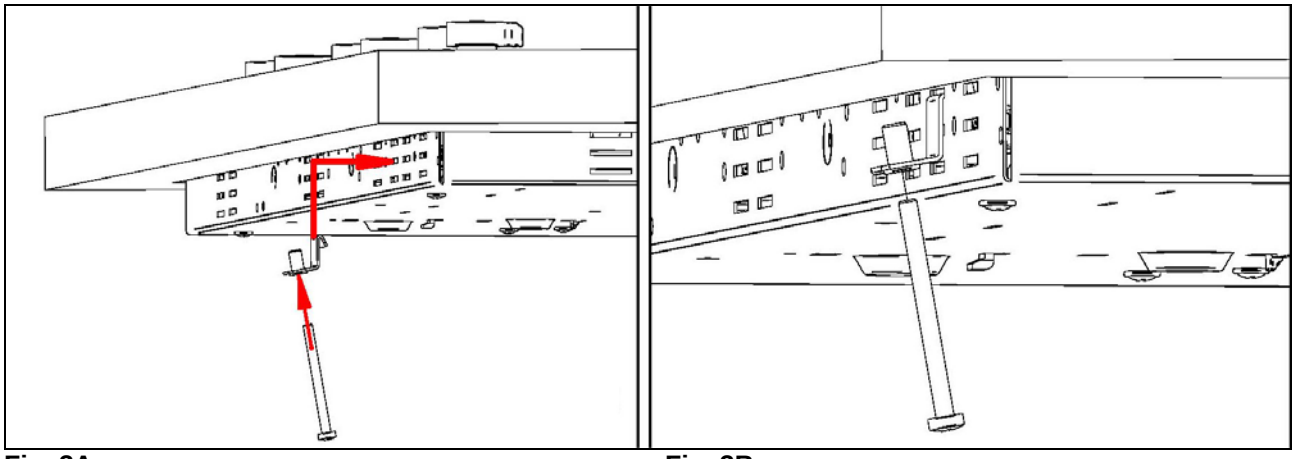

Fig. 3A **Fig. 3B**

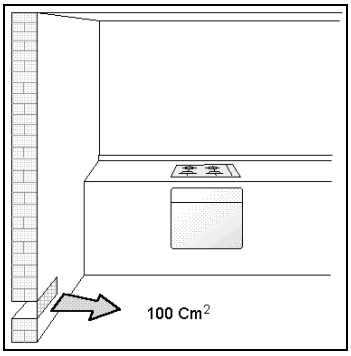

Fig.4

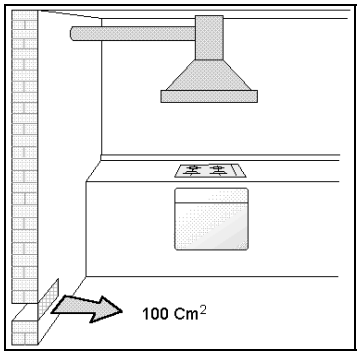

Fig.5A

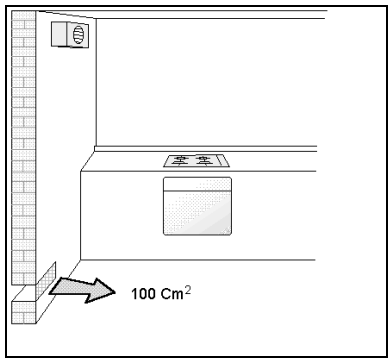

Fig.5B

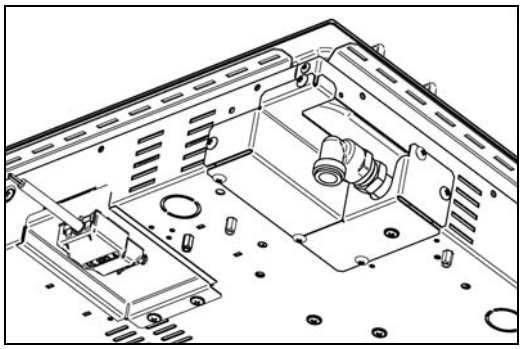

Fig.6

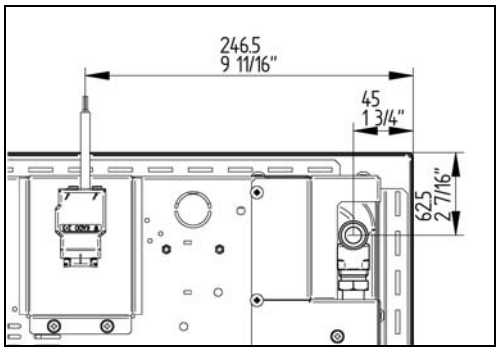

Fig.7

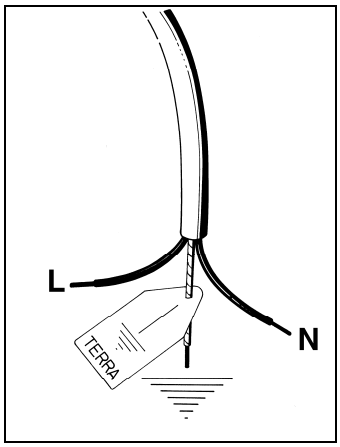

Fig.8

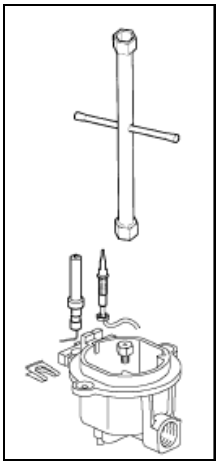

Fig.9

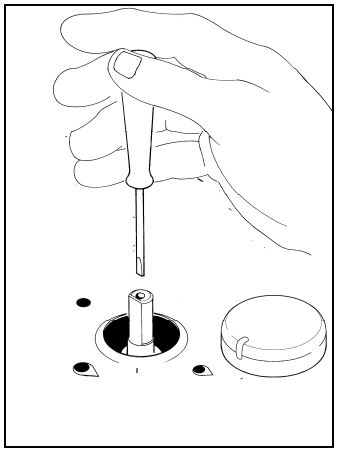

Fig.10

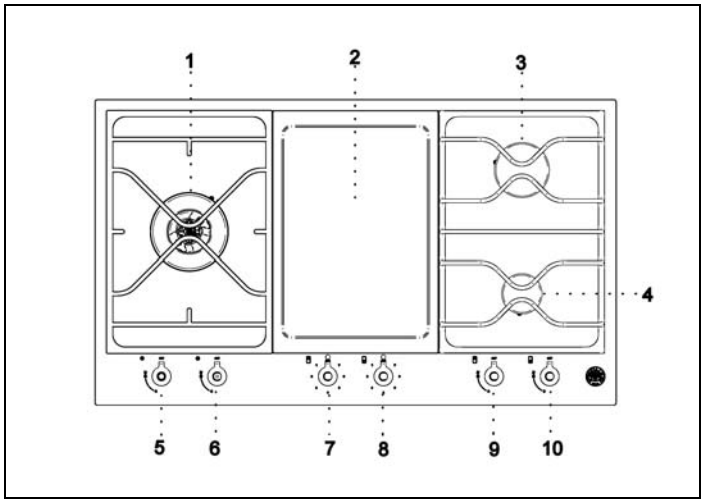

Fig.11

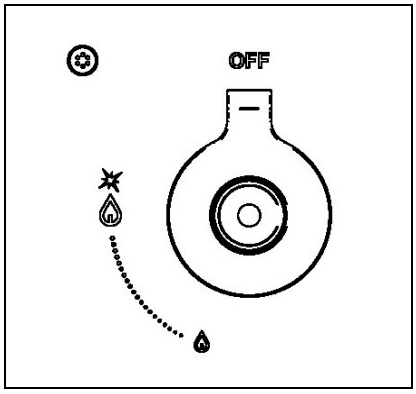

Fig.12

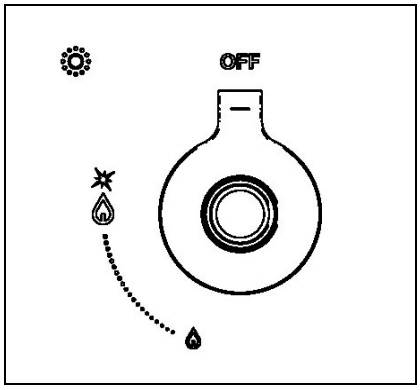

Fig.13

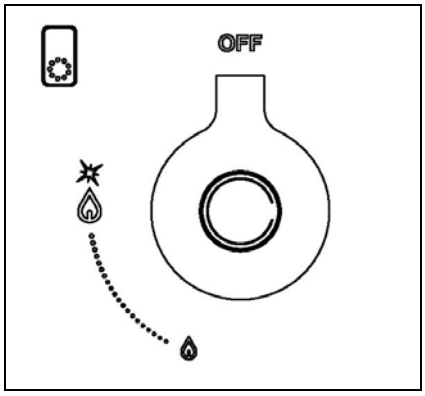

Fig.14

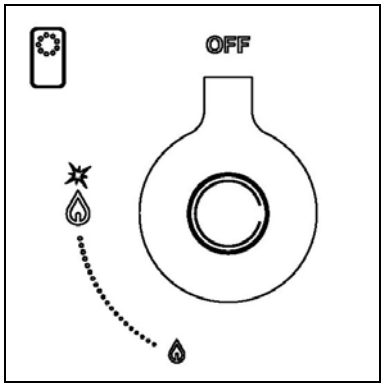

Fig.15

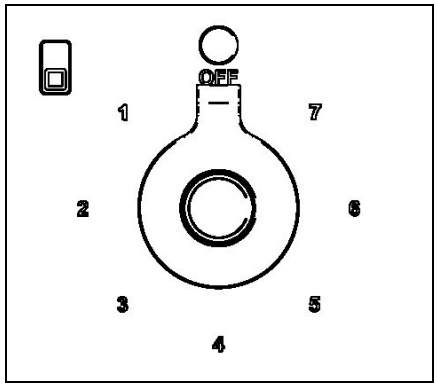

Fig.16

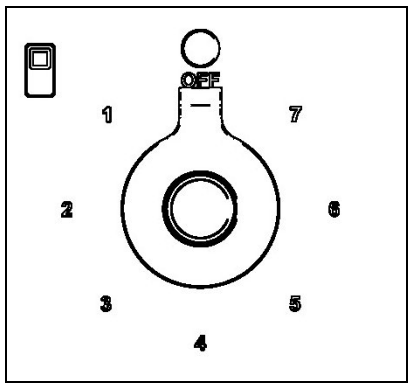

Fig.17

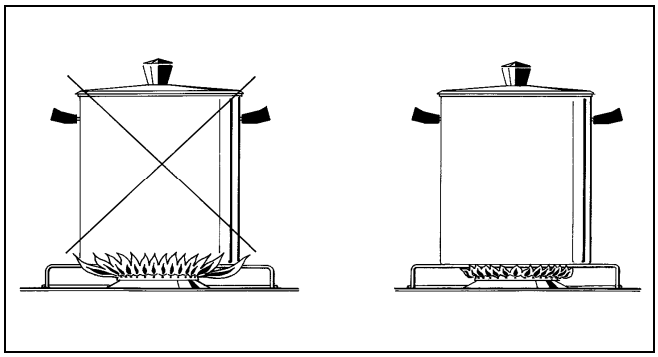

Fig.18

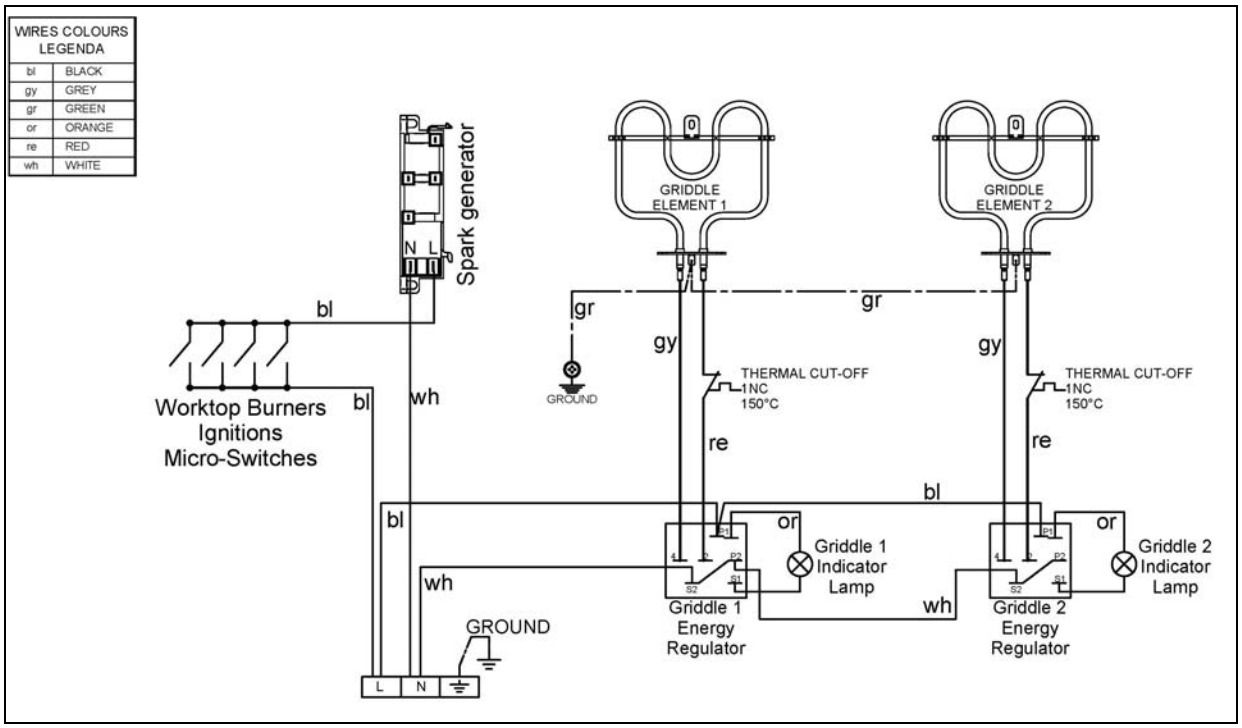
WIRES COLOURS LEGENDA
bl BLACK
gy GREY
gr GREEN
or ORANGE
re RED
wh WHITE
Spark generator
N L
GRIDDLE ELEMENT 1
GRIDDLE ELEMENT 2
bl
gr
gy
re
wh
or
GROUND
THERMAL CUT-OFF 1NC 150°C
Worktop Burners Ignitions Micro-Switches
Griddle 1 Indicator Lamp
Griddle 2 Indicator Lamp
Griddle 1 Energy Regulator
Griddle 2 Energy Regulator
L N

Fig.19